

Bettler Cordon Bleu mit grilliertem Kartoffelsalat
(Rezept für 4 Personen)

600 g Kartoffeln, festkochend
4 Cervelats
150 g Mozzarella, in Scheiben
12 Tranchen Bratspeck
4 EL grobkörniger Senf
3 EL Weissweinessig
2 EL Olivenöl
3 EL Mayonnaise
1 Zwiebel, feine Würfelchen
Salz, Pfeffer
Schnittlauch, fein geschnitten

Kartoffeln Schälen und in 1 cm. dicke Scheiben schneiden. In siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen. Abtropfen lassen.

Die Cervelats seitlich einschneiden. Die Innenseiten mit Senf bestreichen. Die Mozzarella Scheiben in die Cervelats legen und mit je drei Specktranchen umwickeln.

Cervelats bei geschlossenem Deckel über Mittelstarker Glut/auf mittlerer Stufe (ca. 200°C) rundum ca. 10 Minuten grillieren. Kartoffeln beidseitig je ca. 5 Minuten mitgrillieren.

Senf und alle weiteren Zutaten verrühren und würzen. Kartoffeln daruntermischen.

Kartoffelsalat und Cervelats servieren.